



Identificação das necessidades dos utilizadores de informação microbiológica da cadeia alimentar

Silvia Viegas, Roberto Brazão, M. Graça Dias, Luísa Oliveira

silvia.viegas@insa.min-saude.pt

Departamento de Alimentação e Nutrição, INSA.

_Introdução

A partilha e centralização de informação microbiológica entre os intervenientes da cadeia alimentar contribuirá para o aumento da informação nacional a nível de segurança alimentar e para a consequente criação ou otimização de métricas de segurança alimentar, com impacto na eficácia e eficiência dos sistemas produtivos, na prevenção de toxinfecções alimentares e na promoção da saúde.

_Objetivos

Identificação de necessidades e prioridades dos utilizadores de informação microbiológica na cadeia alimentar em Portugal.

_Material e Métodos

O INSA, estabeleceu uma parceria com a GS1 Portugal para desenvolver o programa *Portuguese Food Information Resource* (PortFIR) e implementar redes nacionais de partilha de conhecimento sobre nutrição e segurança alimentar. Foram assim criadas duas redes: a de Composição de Alimentos (RPCA) e a de Informação Microbiológica de Alimentos (RPIMA), que atuam através dos Grupos de Trabalho (GT) correspondentes.

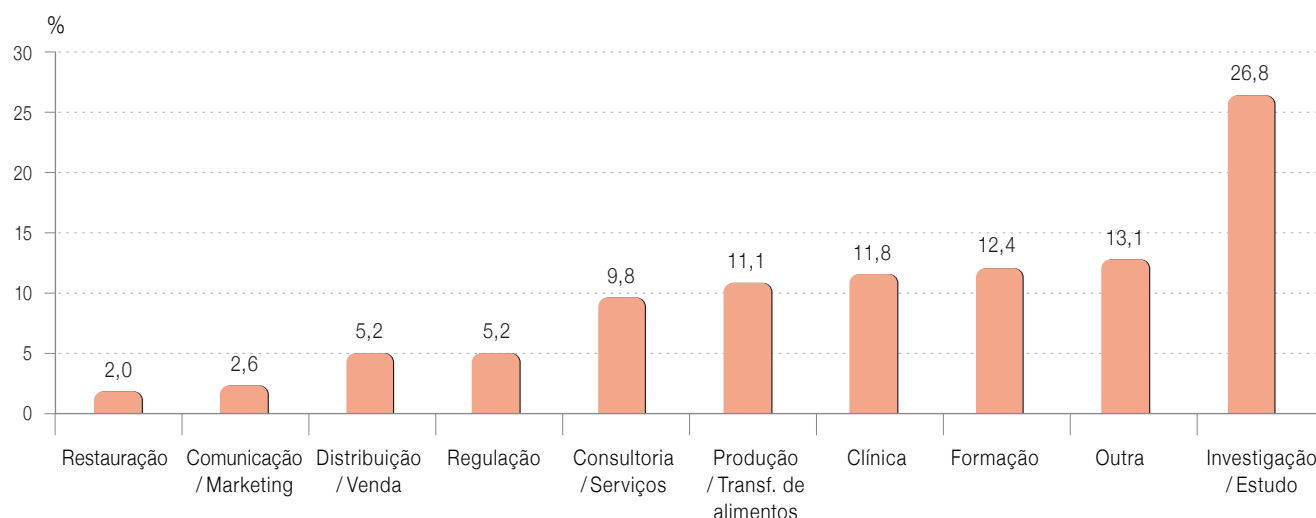
O GT Utilizadores (GTU) desenvolveu um questionário, implementado *on-line* entre fevereiro a março de 2013 usando o software *LimeSurvey*®, juntamente com um convite para os utilizadores de dados participarem, de modo a compilar a informação referente às suas necessidades e prioridades de informação. Os dados recolhidos foram tratados utilizando o *Microsoft Excel*®.

_Resultados

A atividade profissional dos 106 respondentes está representada no **Gráfico 1**.

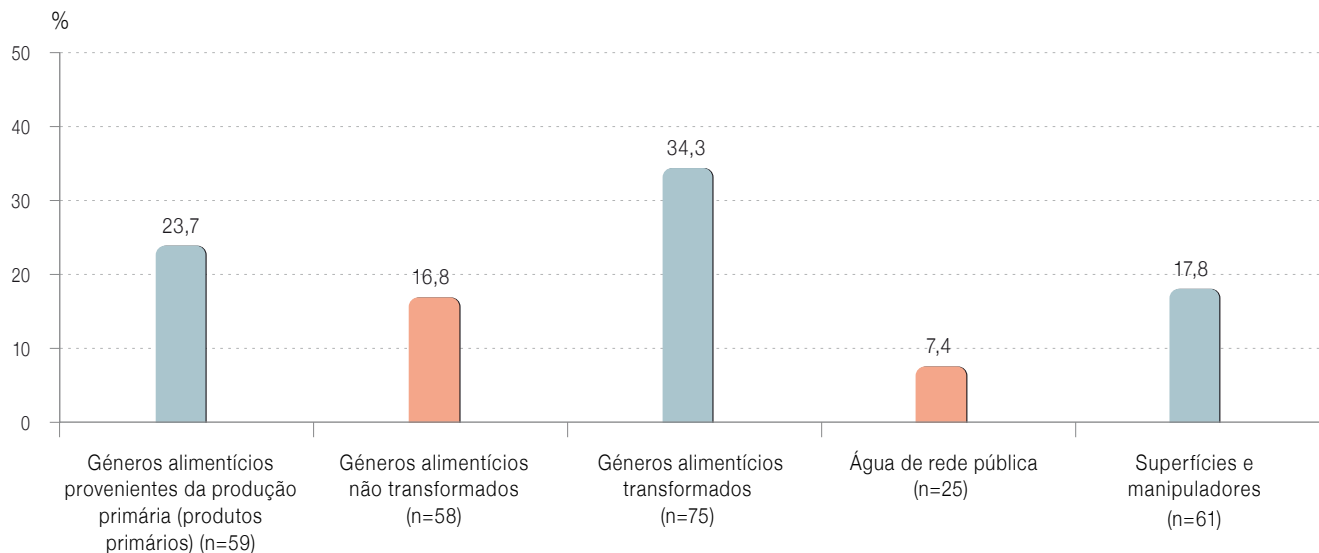
As áreas com mais necessidades de informação, relativamente aos produtos disponíveis para consumo humano, foram: “Géneros alimentícios transformados”, “Géneros alimentícios provenientes da produção primária” e “Superfícies e manipuladores” (**Gráfico 2**).

Gráfico 1:  Atividade profissional dos respondentes.



artigos breves_ n. 3

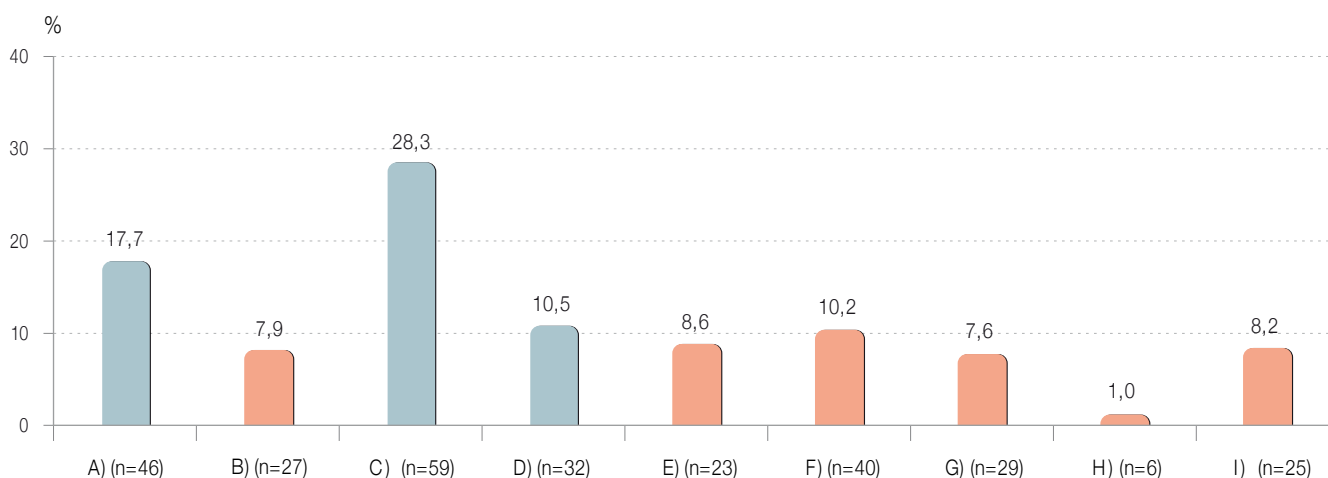
Gráfico 2: ↓ Áreas com mais necessidades de informação, considerando a informação microbiológica existente (legislação, valores guia, etc.), relativa aos produtos disponíveis para consumo humano.



No que se refere a principal informação que os utilizadores pretendem obter, a 1ª, 2ª e 3ª opção foram, respetivamente: “Valores-Guia para microrganismos e produtos cujos limites não estão legislados”, “Ocorrência de microrganismos por grupo de alimento/produto” e “Principais microrganismos causadores de toxinfecções alimentares em Portugal” (Gráfico 3).

Quanto a outro tipo de informação necessária foi referido: “Microrganismos patogénicos emergentes”, “Relação entre identificação do agente e a gravidade do surto”, “Prevalência de Surtos de toxinfecções alimentares”, “Suscetibilidade dos microrganismos isolados aos antibióticos”.

Gráfico 3: ↓ Ordenação ponderada da informação pretendida.



A) Ocorrência de microrganismos por grupo de alimento/produto; B) Grupos alimentos/produtos contaminados por determinado microrganismo
C) Valores-Guia para microrganismos e produtos cujos limites não estão legislados; D) Principais microrganismos causadores de toxinfecções alimentares em Portugal
E) Produtos alimentares mais suscetíveis de causar toxinfecções alimentares em Portugal; F) Fatores que contribuíram para a ocorrência de toxinfecções alimentares
G) Prevalência de toxinfecções alimentares por ano e/ou produto; H) Caracterização demográfica do surto; I) Dados de consumo alimentos/produtos alimentares



_Conclusões

Neste inquérito, as maiores necessidades de informação identificadas foram para (i) Produtos disponíveis para consumo humano: “Géneros alimentícios transformados”, os “Géneros alimentícios provenientes da produção primária” e “Superfícies e manipuladores”, (ii) Principal informação necessária: “Valores-Guia para microrganismos e produtos cujos limites não estão legislados”, “Ocorrência de microrganismos por grupo de alimento/produto” e “Principais microrganismos causadores de toxinfecções alimentares em Portugal” e (iii) Outro tipo de informação: “Microrganismos patogénicos emergentes”, “Relação entre identificação do agente e a gravidade do surto”, “Prevalência de Surtos de toxinfecções alimentares por ano e/ou produto na Europa”, “Suscetibilidade dos microrganismos isolados aos antibióticos”.

A cooperação entre os produtores de dados, utilizadores e compiladores contribui para identificar as prioridades e necessidades de atuação, de modo a otimizar a gestão do risco e a eficiência dos sistemas produtivos e promover a saúde pública em Portugal.